



## Spargelaufstrich

### Zutaten:

6 Stangen grüner Spargel  
1 EL Omas Butteröl  
200 g Frischkäse  
1/2 TL Knoblauch Genuss Salz

### Zubereitung:

Spargel waschen und im unteren Drittel schälen.

Anschließend in ca. 1 cm große Stücke schneiden und in der Gusspfanne mit Omas Butter Öl anbraten.

Spargel ca. 5 Minuten glasig dünsten.

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit Knoblauch Genuss Salz in einer Schüssel verrühren.

Spargel dazu geben und alles pürieren.

Der Aufstrich schmeckt am besten, wenn er gut durchgezogen ist und gut gekühlt ist.